

**ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU TEPUNG TERIGU DAN
MARGARIN UNTUK PRODUKSI ROTI MANIS
DI ESTHY CAKE & BAKERY
SLEMAN, YOGYAKARTA**



Disusun oleh:

Miftah Nur Haliza

NIM. 1800033029

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

2021

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU TEPUNG TERIGU DAN MARGARIN UNTUK PRODUKSI ROTI MANIS DI ESTHY CAKE & BAKERY SLEMAN, YOGYAKARTA

2021

Disusun oleh:

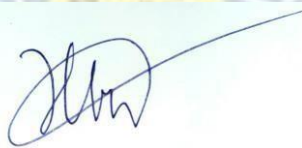
Miftah Nur Haliza

NIM. 1800033029

Yogyakarta, 07 September 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



(Hari Harvadi, S.P., M.Sc.)

NIY. 60160961

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D)

NIY. 60160914

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
GLOSARIUM	xi
RINGKASAN	vii
BAB I. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan	1
1.1.1 Sejarah	1
1.1.2 Visi dan Misi Perusahaan	2
1.1.3 Struktur Organisasi Perusahaan	3
1.1.4 Produk	5
1.2 Proses Produksi	6
1.2.1 Bahan baku	6
1.2.2 Produk Antara	12
1.2.3 Produk Akhir	13
1.2.4 Proses Produksi	16
1.2.5 Diagram Alir Kualitatif	23
1.2.6 Diagram Alir Kuantitatif	24
1.2.7 <i>Layout</i> Proses Produksi	25
1.2.8 Diagram Neraca Massa	26

1.3 Mesin dan Peralatan	28
1.4 Sarana dan Prasarana Penunjang	40
BAB II. TOPIK KHUSUS KERJA PRAKTIK	41
2.1 Latar Belakang	41
2.2 Rumusan Masalah	44
2.3 Tujuan Masalah	44
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah.....	45
2.4.1 Lokasi dan Waktu Pengamatan.....	45
2.4.2 Metode Pengumpulan Data.....	45
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	46
2.5.1 Data Operasional Pemakaian Bahan Baku Tepung Terigu dan Margarin Untuk Produksi Roti Manis	46
2.5.2 Kapasitas Pabrik	50
2.5.3 Fluktuasi Tepung Terigu dan Margarin Mingguan Dibandingkan dengan Kapasitas Pabrik.....	53
2.5.4 Kesesuaian Bahan Baku Tepung Terigu dan Margarin dengan Target Produksi	57
2.5.5 Diagram <i>Fishbone</i>	60
2.6 Kesimpulan.....	63
2.7 Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA	64
Lampiran	67

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Produk Esthy Cake & Bakery	5
Tabel 1. 2 Harga Varian Roti Manis di Esthy Cake & Bakery	14
Tabel 1. 3 Syarat Mutu Roti Manis SNI Nomor 01-3840-1995.	15
Tabel 1. 4 Spesifikasi Mixer CS-901 Spiral.....	29
Tabel 1. 5 Spesifikasi Mixer AC 220V 1	29
Tabel 1. 6 Spesifikasi Mesin <i>Bread Proofer</i>	30
Tabel 1. 7 Spesifikasi Oven Mah Yih tipe MY-724	32
Tabel 1. 8 Spesifikasi Mesin <i>Dough Divider</i>	33
Tabel 1. 9 Peralatan di Esthy Cake & Bakery.....	34
Tabel 1. 10 Sarana dan Prasarana Penunjang di Esthy Cake & Bakery	40
Tabel 2. 1 Data Pemakaian Tepung Terigu Harian Selama Sebulan (26 Hari Kerja)	47
Tabel 2. 2 Data Pemakaian Margarin Harian Selama Sebulan (26 Hari Kerja) ...	48
Tabel 2. 3 Kapasitas Tahapan	52
Tabel 2. 5 Perbandingan Fluktuasi Tepung Terigu dengan Kapasitas Pabrik	54
Tabel 2. 7 Perbandingan Fluktuasi Margarin dengan Kapasitas Pabrik	55
Tabel 2. 8 Kesesuaian Bahan Baku Tepung Terigu dengan Target Produksi Pekan 1-4	57
Tabel 2. 9 Kesesuaian Bahan Baku Margarin dengan Target Produksi Pekan 1-4	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Esthy Cake & Bakery	2
Gambar 1. 2 Struktur Organisasi Perusahaan di Esthy Cake & Bakery.....	3
Gambar 1. 3 Produk Esthy Cake & Bakery	5
Gambar 1. 4 Produk Roti Manis Aneka Rasa	13
Gambar 1. 5 Proses Pencampuran Bahan	16
Gambar 1. 6 Proses Peragian	17
Gambar 1. 7 Proses Penimbangan Adonan	18
Gambar 1. 8 Proses Pengepresan Adonan.....	18
Gambar 1. 9 Proses Pembulatan	19
Gambar 1. 10 Proses Pendiaman Adonan	19
Gambar 1. 11 Proses Pengisian dan Pembentukan Roti	20
Gambar 1. 12 Proses <i>Proofing</i>	21
Gambar 1. 13 Proses Pemanggangan	21
Gambar 1. 14 Proses Pendinginan Roti.....	22
Gambar 1. 15 Proses Pengemasan	22
Gambar 1. 16 Diagram Alir Kualitatif	23
Gambar 1. 17 Diagram Alir Kuantitatif	24
Gambar 1. 18 <i>Layout</i> Proses Produksi di Esthy Cake & Bakery	25
Gambar 1. 19 Diagram Alir Neraca Massa	26
Gambar 1. 20 Mixer CS-901 Spiral	28
Gambar 1. 21 Mixer AC 220V 1.....	29
Gambar 1. 22 Mesin <i>Bread Proofer</i>	30
Gambar 1. 23 Oven HAW SHENG	31
Gambar 1. 24 Oven Mah Yih tipe MY-724	31
Gambar 1. 25 <i>Dough Divider</i>	32
Gambar 1. 26 Loyang.....	34
Gambar 1. 27 <i>Roller</i>	35
Gambar 1. 28 Pisau pemotong adonan.....	35
Gambar 1. 29 Timbangan.....	36

Gambar 1. 30 Wadah <i>Pressing</i>	36
Gambar 1. 31 Rak Roti.....	37
Gambar 1. 32 Gelas Ukur.....	37
Gambar 1. 33 Krat.....	38
Gambar 1. 34 Gunting.....	38
Gambar 1. 35 Lain-lain	39
Gambar 2. 1 Grafik Pemakaian Tepung Terigu Harian Selama 26 Hari	47
Gambar 2. 2 Grafik Pemakaian Margarin Harian Selama 26 Hari.....	49
Gambar 2. 3 Kapasitas Tahapan.....	50
Gambar 2. 4 Grafik Perbandingan Fluktuasi Tepung Terigu Mingguan dengan Kapasitas Pabrik.....	54
Gambar 2. 5 Grafik Perbandingan Fluktuasi Margarin Mingguan dengan Kapasitas Pabrik	56
Gambar 2. 6 Grafik Kesenjangan Pemakaian Tepung Terigu Terhadap Target Produksi	58
Gambar 2. 7 Grafik Kesenjangan Pemakaian Margarin Terhadap Target Produksi	59
Gambar 2. 8 Diagram <i>Fishbone</i>	60

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis hanturkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Kuasa karena dengan rahmat-Nya penulis dapat menyusun laporan kerja praktik dengan judul “Analisis Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu dan Margarin Untuk Produksi Roti Manis di Esthy Cake & Bakery Sleman, Yogyakarta”. Kerja Praktik ini merupakan salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Program Studi S1 pada Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, yang diharapkan dapat memberi wawasan kepada mahasiswa tentang dunia kerja dan pengolahan pangan di berbagai perusahaan. Terima kasih penulis ucapkan kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan Rahmat-Nya dan segala kelancaran dalam penyusunan laporan kerja praktik ini.
2. Pemilik Esthy Cake & Bakery, Ibu Esthy dan Bapak Tedi yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan kerja praktik beserta para karyawan yang telah membantu dan memberikan bimbingan selama kerja praktik ini.
3. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph. D. selaku dekan Fakultas Teknologi Industri di Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D selaku Kaprodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
5. Bapak Hari Haryadi, S.P., M.Sc. sebagai dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, masukan dan saran selama proses penyusunan laporan kerja praktik ini.
6. Para dosen beserta staf pengajar dan karyawan Universitas Ahmad Dahlan atas bimbingan dan pengetahuan yang telah diberikan selama proses belajar mengajar.
7. Orang tua dan seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan material dan spiritual.
8. Rekan-rekan mahasiswa Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, khususnya mahasiswa program studi Teknologi Pangan angkatan 18 yang

telah membantu dan memberikan saran dalam pembuatan laporan kerja praktik ini.

Demikian laporan kerja praktik ini menjadi hasil kerja praktik selama kerja praktik yang telah dilaksanakan. Penulis mengharapkan laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat sebagai acuan dalam melaksanakan kegiatan kerja praktik ke depannya.

Yogyakarta, 07 September 2021

Miftah Nur Haliza

NIM. 1800033029

ABSTRAK

Esthy Cake & Bakery Yogyakarta merupakan perusahaan yang memproduksi berbagai macam produk *cake* dan roti, salah satu produknya yaitu roti manis, dalam pembuatannya bahan baku utama yang digunakan di antaranya adalah tepung terigu dan margarin. Dalam produksi roti manis, Esthy Cake & Bakery masih sering terjadi ketidaksesuaian produksi roti manis dengan target produksi yang mengakibatkan terjadinya fluktuasi pemakaian bahan baku tepung terigu dan margarin, sehingga dilakukan analisis persediaan bahan baku tepung terigu dan margarin untuk produksi roti manis selama 26 hari dengan menganalisis data fluktuasi pemakaian tepung terigu dan margarin yang dibandingkan dengan kapasitas pabrik, lalu data dianalisis untuk mengetahui faktor penyebab fluktuasi dengan menggunakan diagram sebab-akibat (diagram *fishbone*). Hasil analisis yang diperoleh yaitu terjadi fluktuasi pemakaian bahan baku tepung terigu dan margarin untuk produksi roti manis dimana untuk pemakaian tepung terigu, kapasitas produksi berkisar antara 10% hingga sekitar 24% dari kapasitas pabrik sedangkan untuk margarin berkisar antara 2% hingga 5%. Faktor penyebab fluktuasi berdasarkan analisis menggunakan diagram *fishbone* di antaranya adalah tenaga kerja, metode (proses produksi), material (bahan baku) dan mesin.

Kata Kunci: *Roti manis, tepung terigu, margarin*